

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

ROSÉ DI MORGANTE NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2020



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosato di media intensità, cerasuolo. Al naso sentori di macchia spontanea avvolti in una nota marina e iodata, poi fragoline e delicati sentori di melone. Piena rispondenza nel sorso che risponde con una beva pimpante e sapida. Ideale come aperitivo, esalta il pesce bianco crudo, ricciola, dentice, pepata di cozze, gamberi rossi crudi marinati e tutte le insalate mediterranee. Temperatura di servizio 10-12° C.

CLIMA

L'autunno è stato molto piovoso con una temperatura mite e venti fortissimi, seguito da un inverno caldo e secco. All'inizio della primavera ci sono state delle piogge seguite da una temperatura mite con assenza di umidità. L'estate è stata calda con temperature medie di circa 30°C. Durante tutto il periodo della vendemmia, nel mese di settembre ed inizio ottobre, non ci sono state piogge ed il caldo secco ha fatto maturare l'uva in condizioni ottimali e senza nessun problema sanitario.

VINIFICAZIONE

Il Nero d'Avola raccolto in piccole cassette di plastica a metà settembre, da terreni calcareo argillosi a circa 400/450metri s.l.m. viene sottoposto a pigiatura soffice e sgrondo statico. Il mosto viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura fra i 15 ed i 17°C. L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox per circa 4 mesi. La gradazione alcolica è di 13,00% Vol.